



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE PUERTO RICO

PROGRAMA COORDINADO DEL BACHILLERATO EN
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



PROGRAMA COORDINADO DEL BACHILLERATO EN **NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

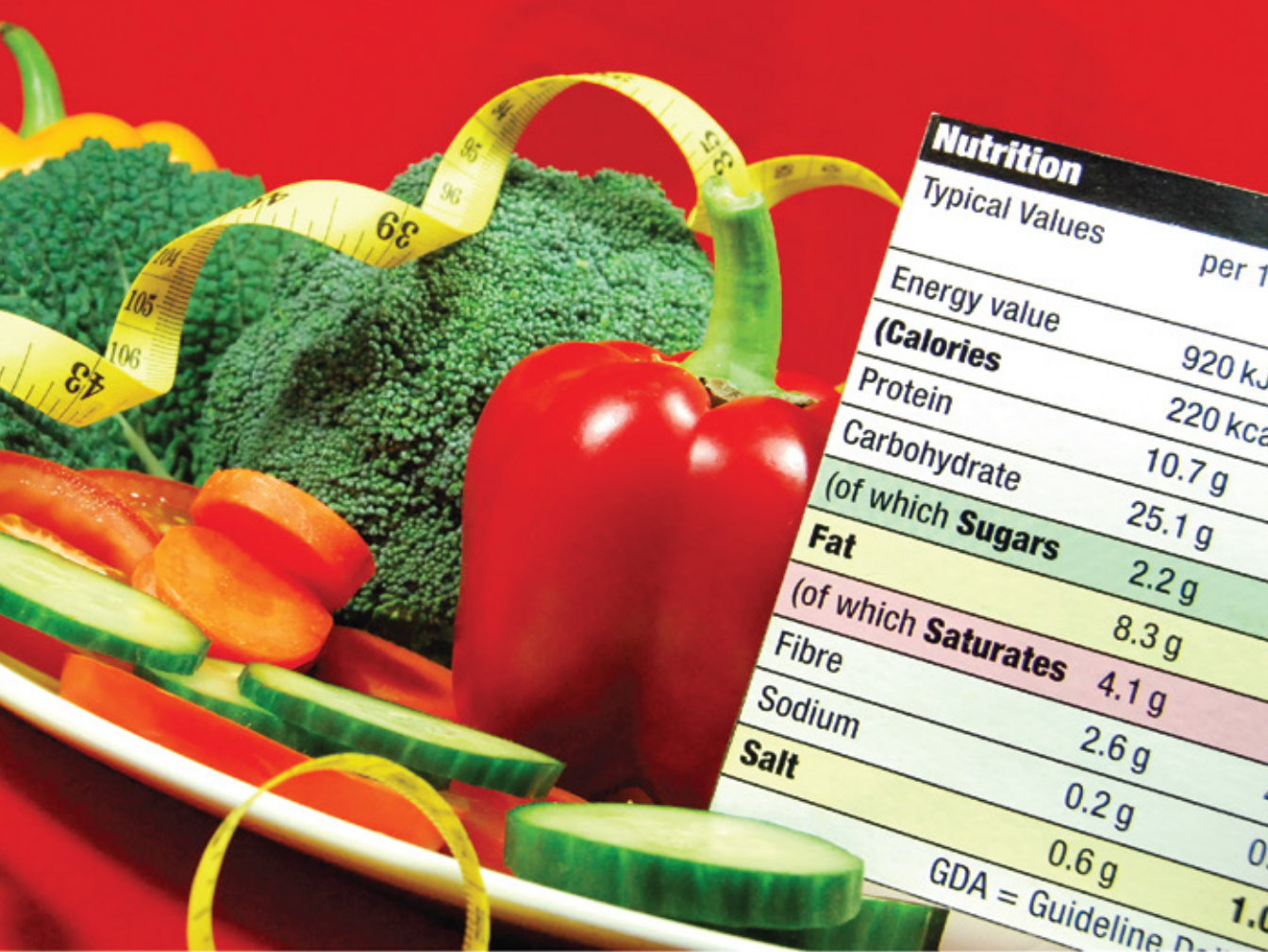
DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

El Programa Coordinado del Bachillerato en Nutrición y Dietética es el primer programa de nutrición a ser ofrecido en el área sur de Puerto Rico. Esta nueva oferta académica de la Pontificia Universidad Católica expande las oportunidades de estudio en el campo de las ciencias y la salud. Le permite a un gran grupo de jóvenes interesados en el campo de la Nutrición y Dietética formarse de manera integral en una institución que promueve el respeto a la vida y a la dignidad del ser humano.

El Colegio de Educación, a tono con su visión y misión, tiene el firme propósito de desarrollar profesionales competentes a través de los diferentes programas que ofrece. Como modo de proveer alternativas académicas que satisfagan la necesidad de la comunidad actual, presenta el Programa Coordinado de Bachillerato en Ciencias en Nutrición y Dietética. A través de este Programa y a tono con la filosofía de la

PUCPR, el egresado estará altamente preparado para llevar a la práctica los conocimientos que promuevan la prevención de enfermedades a través del cuidado nutricional, el tratamiento de condiciones de salud física y mental, y el manejo adecuado de sistemas de servicios de alimentos.

El programa de estudio fomentará el enfoque interdisciplinario y el trabajo colaborativo como un medio de enriquecer las experiencias de aprendizaje y de desarrollar profesionales que puedan integrarse a diferentes escenarios, contextos y enfoques de trabajo. Fomenta, además, la autogestión y el empresarismo como competencias fundamentales y necesarias para competir en la sociedad puertorriqueña actual y para aportar productivamente a las necesidades del País. Se pretende desarrollar un profesional altamente capacitado que contribuya al desarrollo de nuestro país y de igual manera pueda ejercer tanto en Puerto Rico como en el exterior.



MISIÓN

La misión del Programa Coordinado de Bachillerato en Ciencias en Nutrición y Dietética del Colegio de Educación, en la Pontificia Universidad Católica de Puerto Rico es formar dietistas / nutricionistas registrados de nivel de entrada de alta calidad, que puedan satisfacer las necesidades de la sociedad heterogénea y multicultural de hoy, al proporcionar excelencia en el desarrollo académico y las actividades prácticas que promueven la salud y el bienestar integral de las personas.

Esta misión se logrará a través de un programa interdisciplinario, dinámico y creativo, basado en la base de evidencia en principios científicos, metodológicos, técnicos y cristianos, que valoren la dignidad de cada ser humano y que impulsen el desarrollo de programas de prevención y tratamiento competitivos e innovadores que satisfagan las necesidades de la población puertorriqueña, caribeña y mundial.

METAS DEL PROGRAMA

Producir graduados del programa que sean capaces de interpretar y aplicar el conocimiento teórico y las habilidades prácticas dentro de los entornos clínicos y de salud pública para el asesoramiento grupal e individualizado, y el desarrollo de políticas que aseguren la salud nutricional de las personas.

Formar profesionales en Nutrición y Dietética que, a través de la integración de la ciencia (razón) y la fe, sean capaces de implementar, la organización, desarrollo y gestión eficaz de programas de promoción de la salud y prevención de enfermedades, así como desarrollar investigaciones en el campo de la nutrición y la salud.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Preparar profesionales competentes en el campo de la Nutrición que contribuyan a la promoción de la salud a través del Tratamiento Médico Nutricional de enfermedades relacionadas con la nutrición, mediante diversos contextos laborales, la autogestión y el desarrollo de microempresas.

Proporcionar una formación integral y de altos valores profesionales que abarque los conocimientos fundamentales y los principios éticos de la profesión para enfrentar y resolver, eficientemente, problemas emergentes en el campo de la nutrición y la dietética.

Favorecer el desarrollo del liderazgo en el trabajo colaborativo con otros profesionales de la salud en el manejo de casos, mediante acuerdos multidisciplinarios para las experiencias académicas y clínicas a través de diferentes escenarios reales.

Capacitar al educando en el uso de la tecnología y en técnicas avanzadas para la evaluación e intervención nutricional, así

como para el desarrollo de Sistemas de Servicios de Alimentos (SSA) con los más altos estándares y a su vez atemperados con los avances tecnológicos.

Preparar profesionales que puedan comprender y comunicar efectivamente la información mediante los principios y técnicas de la educación, de la consejería y de las teorías del comportamiento.

Desarrollar egresados con las competencias necesarias para atender una población diversa y multicultural, y para la atención diligente y responsable ante situaciones que enfrenen en los diferentes escenarios en el campo de la nutrición, con la política pública y las regulaciones de la práctica.

Promover en los estudiantes el desarrollo por la investigación y el uso de prácticas basadas en la evidencia empírica.

Contribuir con nuevos conocimientos en el campo de la nutrición y dietética en Puerto Rico y en el exterior, mediante el desarrollo de estudios científicos en asuntos de alimentos, nutrición y la salud mediante la publicación de los hallazgos.

DESCRIPCIÓN DE LOS CURSOS

Aspectos éticos de la profesión (NUTR110) Este curso introducirá a los estudiantes a los principios de la profesión de Nutrición y Dietética y los aspectos éticos involucrados en la práctica dentro de entornos clínicos y no clínicos. El curso repasará el código de ética esperado dentro de los entornos gubernamentales, hospitalarios, de práctica clínica privada y de la comunidad no gubernamental. Además, los estudiantes entenderán qué estándares y credenciales profesionales se requieren para ser elegibles para practicar. Finalmente, comprenderán los aspectos administrativos de la profesión, incluido el aprendizaje sobre los métodos de reembolso disponibles para los diferentes servicios prestados.

Sistemas de servicio de alimentos: diseño de instalaciones y compra de equipos (NUTR 210) Estudio de los procesos y procedimientos necesarios para el desarrollo de nuevas instalaciones de Sistemas de Servicio de Alimentos (SSA) dentro de los entornos de atención médica y no sanitarios. El curso revisará los criterios, políticas y pasos requeridos para la planificación, financiamiento, diseño y construcción de un nuevo establecimiento de Servicio de Alimentos, así como la compra de equipos necesarios para su operación. El estudiante llevará a cabo un análisis del espacio basado en la infraestructura disponible y desarrollará un diseño del sistema para mejorar los servicios dentro de la instalación. Además, los estudiantes aprenderán sobre una variedad de equipos disponibles y su uso para proporcionar alimentos y servicios de nutrición de calidad. Finalmente, los estudiantes aprenderán sobre la programación del diseño, selección y compra de equipos que respondan a las necesidades de las diversas poblaciones atendidas dentro de SSA.

Gestión de sistemas de servicios alimentarios (NUTR220) Estudio de las prácticas de gestión utilizadas para dirigir, operar y gestionar los Sistemas de Servicio de Alimentos (SSA) de diferentes instituciones. El estudiante se convertirá en conocedor de las teorías de gestión, principios de negocios, regulaciones, códigos y los diversos estándares de práctica que rigen el SSA. Además, describirá y discutirá las técnicas más comunes utilizadas por los administradores de estos sistemas de servicios para administrar los recursos humanos y financieros necesarios para su operación.

Ciencia de los alimentos (NUTR 310) El estudio de la composición de los alimentos, su valor nutricional, la selección, el saneamiento, el almacenamiento y la conservación de los alimentos; y la sostenibilidad del medio ambiente mediante el uso de medidas de responsabilidad social en la producción de alimentos. Los estudiantes discutirán, analizarán y evaluarán los principios científicos y las técnicas involucradas en el manejo y preparación de los alimentos para preservar su valor nutricional, apariencia y palatabilidad. Finalmente, los estudiantes participarán en experiencias de laboratorio donde pondrán en práctica las habilidades y conocimientos aprendidos para la preparación de alimentos, modificación y evaluación de recetas, menús y productos alimenticios aceptables para una población diversa.

Nutrición humana (NUTR320) El estudio de los diferentes nutrientes y otros componentes de los alimentos, y su interacción en el cuerpo humano. Este curso discute los requerimientos de nutrientes durante las diferentes etapas de la vida (es decir, bebés, niños, adultos, ancianos), por sexo y otras características. Los estudiantes comprenderán cómo la nutrición es un comportamiento modificable que puede promover la salud y prevenir enfermedades. Los estudiantes analizarán cómo la composición de los alimentos contribuye a la salud del cuerpo humano y cómo las deficiencias y excesos de nutrientes se manifiestan en el cuerpo humano.



Planificación de menús (NUTR 330) Estudio de la elaboración de menús para diferentes Sistemas de Servicio de Alimentos. Enfatiza el desarrollo de menús para diferentes condiciones de salud, poblaciones diversas y disponibilidad de recursos. Los estudiantes aprenderán cómo adaptar los menús utilizando los diferentes patrones dietéticos disponibles para tratar una variedad de condiciones de salud, así como adaptar los menús a las normas culturales y tradiciones de la población. El alumno elaborará una lista de compra de alimentos y determinará el equipamiento necesario para la elaboración de los menús elaborados. Asimismo, el alumno podrá modificar menús y productos alimenticios según la disponibilidad de ingredientes, alimentos y equipos.

Dietética clínica I (NUTR 410) Este curso está dirigido a capacitar a los estudiantes sobre las diferentes estrategias y técnicas disponibles para prevenir el desarrollo de enfermedades a través de una nutrición adecuada. Los estudiantes aprenden a desarrollar planes nutricionales, utilizando los diferentes regímenes dietéticos disponibles en la terapia de nutrición médica para diferentes enfermedades y condiciones de salud. A través del curso estudiarán la etiología de diferentes enfermedades, sus signos y síntomas y el enfoque de manejo nutricional sugerido. El estudiante también aprenderá a desarrollar un proceso de evaluación, determinar un diagnóstico nutricional, desarrollar una intervención, monitorear el progreso y proporcionar el seguimiento necesario para completar el Proceso de Atención Nutricional para cada condición de salud. Además, aprenderán sobre las interacciones entre nutrientes y medicamentos y analizarán los datos de laboratorio de condiciones de salud específicas para determinar la justificación de la terapia nutricional que se proporcionará.

Dietética clínica II (NUTR411) Este es un curso práctico centrado en el desarrollo de habilidades clínicas para la Nutrición y la Dietética. A lo largo del curso, el estudiante será entrenado en la toma de medidas antropométricas, la evaluación de la ingesta / historial dietético, la evaluación médica nutricional, la interpretación de los hallazgos de la evaluación nutricional y la provisión de recomendaciones dietéticas para condiciones de salud específicas. El estudiante comprenderá los diferentes componentes del Proceso de Atención Nutricional: Evaluación, Diagnóstico Nutricional, Intervención y Monitoreo/Reevaluación para determinar la continuación de la atención nutricional. Además, el estudiante establecerá el régimen dietético recomendado para cada condición de salud y realizará los cálculos dietéticos necesarios para estimar las necesidades nutricionales. También aprenderán a diseñar planes de comidas para la prevención del desarrollo de enfermedades.

Compra y producción de alimentos (NUTR 420) Estudio de los procesos y procedimientos requeridos para la producción, selección y compra efectiva de productos agrícolas y animales. El contenido del curso establecerá los criterios para la evaluación de la inocuidad y calidad de los alimentos; y describirá los procedimientos involucrados en la producción de alimentos (desde la cosecha hasta la producción) dentro del Sistema de Servicio de Alimentos. Además, presenta aspectos claves de la compra y producción de alimentos en volúmenes industriales, teniendo en cuenta el equipo disponible para garantizar la calidad deseada en el servicio de alimentos. Finalmente,



los estudiantes aplicarán sus conocimientos a través de la estandarización de una receta de alimento seleccionada por ellos a través de una encuesta.

Metodología de la educación nutricional (NUTR 430) El estudio y aplicación de técnicas y estrategias educativas para la enseñanza y asesoramiento en Nutrición y Dietética. A lo largo de este curso, los estudiantes se familiarizarán con los principios de la educación efectiva, la metodología para desarrollar un plan de clase, las habilidades necesarias para presentaciones orales efectivas, cómo seleccionar y desarrollar estrategias de enseñanza y cómo desarrollar material educativo para diferentes poblaciones, necesidades y propósitos. Además, estarán familiarizados con los principios de modificación del comportamiento, las técnicas y estrategias de entrevista (por ejemplo, entrevistas motivacionales y asesoramiento) para obtener la información necesaria y proporcionar la mejor atención nutricional individual y grupal. A través del curso, los estudiantes podrán desarrollar técnicas efectivas de comunicación verbal y escrita para practicar dentro de la profesión.

Nutrición y Salud Pública (NUTR440) En este curso, los estudiantes tendrán la oportunidad de aprender sobre el desarrollo y evaluación de Programas de Nutrición para Puerto Rico y los Estados Unidos; así como sobre los principios de política pública para la Nutrición. Los estudiantes comprenderán cómo los programas de nutrición pueden mejorar la salud y el bienestar de las poblaciones y prevenir el desarrollo de enfermedades. Examinarán cómo el estudio de la Nutrición informa el desarrollo de políticas de Salud Pública; y cómo evolucionan las políticas para formar programas de alimentación y nutrición. Los estudiantes aplicarán sus conocimientos a través de la implementación de una evaluación comunitaria relacionada con la nutrición y la evaluación de una intervención para informar el desarrollo de políticas públicas.

Práctica de nutrición y dietética (NUTR 450 / NUTR 451) Son los cursos de práctica supervisados que promueven la aplicación de los diferentes principios, modelos, teorías y conceptos estudiados a través de los cursos académicos realizados por el estudiante a lo largo del Programa. A través del curso el estudiante completará experiencias clínicas y comunitarias en el campo de la Nutrición; así como participar en actividades administrativas asociadas a la implementación y gestión de Sistemas de Servicio de Alimentos. Esta experiencia de práctica se completará en coordinación con un preceptor del sitio que servirá como mentor del estudiante a través de su práctica.



ATRIBUTOS QUE DISTINGUEN EL PROGRAMA

El Programa Coordinado de Nutrición de la PUCPR ofrece la oportunidad a los estudiantes de desarrollar destrezas y habilidades en todas las áreas del campo de la nutrición con un enfoque educativo basado en los principios cristianos, que enaltecen el valor de la dignidad de cada ser humano. A su vez promueve el desarrollo de destrezas para la creación de Programas de salud competitivos e innovadores enfocados en la prevención y tratamiento de diversas afecciones que satisfagan las necesidades de la población de Puerto Rico, el Caribe y el mundo.

Nuestro Programa Coordinado le ofrecerá la oportunidad de desarrollar destrezas en la comunicación asertiva de temas de nutrición, bienestar y salud en los medios de comunicación masiva y en medios de comunicación social. Tendrán la oportunidad de participar activamente en radio, televisión, prensa escrita y en los medios de comunicación social. Somos los pioneros en

Puerto Rico en ofrecer rotaciones específicas en la práctica supervisada con el fin de desarrollar destrezas en comunicación en temas de salud y nutrición.

A su vez somos el primer Programa Coordinado de Nutrición en la región sur oeste de Puerto Rico, lo que amplía las oportunidades para los estudiantes interesados en el campo de la Nutrición que residen en esta región geográfica.

TIEMPO PARA COMPLETAR EL PROGRAMA

El Programa es uno de 150 créditos a ser completados en cinco (5) años de los cuales: cuatro (4) años son de cursos didácticos y un (1) año es la practica supervisada, la cual tiene un requisito de 1400 horas de experiencias clínicas en todas las áreas relacionadas al campo de la nutrición: área administrativa, área clínica, salud pública, comunidad, educación en nutrición y experiencias en los medios de comunicación como radio, televisión, “social media” y prensa.

PERFIL DEL EGRESADO

El egresado del Programa Coordinado en Nutrición y Dietética:

1. Aplicará los principios de la ciencia en nutrición, el comportamiento humano y las ciencias biomédicas para diseñar, implementar y manejar, de manera efectiva, programas de nutrición en una variedad de escenarios.

2. Demostrará un amplio conocimiento en el campo de la nutrición y del funcionamiento del cuerpo humano (proceso digestivo, metabolismo y absorción de nutrientes y los procesos de excreción).

3. Integrará el funcionamiento del sistema humano y el comportamiento de los nutrientes en este sistema para la promoción de salud o para el tratamiento de enfermedades.

4. Reconocerá la composición de alimentos y los diferentes procesos para el manejo y la producción efectiva de estos a través de los diferentes Sistema de Servicios de Alimentos.

5. Integrará los principios básicos y teorías de administración para el manejo eficaz de diferentes SSA.

6. Permitirá la empatía con diferentes poblaciones para el desarrollo de una intervención nutricional efectiva, como base para la autogestión y el desarrollo de microempresas relacionadas al campo profesional.

7. Describirá las funciones del Nutricionista – Dietista según las legislaciones vigentes que regulan esta profesión.

8. Demostrará conocimiento en la naturaleza del desarrollo humano y la relación con los problemas nutricionales, los trastornos alimenticios y las condiciones de salud relacionadas con nutrición.

9. Demostrará aptitud para ejercer la profesión a través de los diferentes escenarios (clínica, salud pública y/o administrativo).

10. Asumirá una conducta profesional, regida por los códigos de ética de la profesión para el desarrollo de intervenciones nutricionales y la administración de SSA.

11. Reflexionará sobre la efectividad de la práctica al aplicar los principios en nutrición a través de los diferentes escenarios laborales.

12. Se registrá según los códigos de ética de la profesión, permitiendo una conducta profesional.

13. Reconocerá las competencias requeridas en el profesional de nutrición como miembro del equipo multidisciplinario para la prevención y el tratamiento de las diferentes condiciones de salud.

14. Demostrará liderazgo y apertura al trabajo individual y colaborativo con las familias de los participantes y otros profesionales de la salud.





15. Promoverá el uso de investigaciones y de la tecnología para mantener una práctica atemperada con las necesidades del momento.

16. Creará hábitos educativos que promuevan la necesidad de mantener la práctica vigente y al día a través de la educación, requisito de esta profesión.

17. Integrará la tecnología de manera efectiva en los procesos de prevención, evaluación e intervención nutricional.

18. Seleccionará fuentes de información confiables para su formación académica y profesional.

19. Redactará con corrección gramatical documentos relacionados a la profesión.

20. Expresará efectivamente la información oral y escrita sobre los resultados de evaluaciones y planes de tratamiento médico nutricional a través del Proceso de Cuidado en Nutrición.

21. Aplicará con dominio las técnicas de intervención nutricional adecuadas para poblaciones multiculturales de acuerdo con los atributos, necesidades y retos de cada participante/paciente.

22. Auscultará las necesidades de cada ser humano de manera individual, para proveer la

intervención nutricional adecuada de acuerdo con las necesidades de cada individuo evaluado.

23. Demostrará conocimiento en el desarrollo y la interpretación de investigaciones científicas que aporten al campo de los alimentos, la nutrición y la salud.

24. Interpretará datos científicos de manera que pueda incluirlos en la intervención nutricional.

25. Promoverá el interés por la investigación y los avances que esta aporte al campo de la nutrición y la salud.

26. Aplicará los principios de investigaciones en las prácticas de prevención, evaluación y tratamiento en personas con necesidades nutricionales.

27. Interpretará las evidencias de investigaciones para su integración pertinente en la práctica clínica.

29. Manifestará una actitud científica en los procesos de evaluación e intervención nutricional.

30. Integrará los fundamentos básicos de la investigación para el desarrollo de estudios aplicados.

31. Integrará los procesos utilizados en la investigación a la práctica clínica basada en evidencia empírica.

32. Integrará la tecnología en los procesos de prevención, evaluación, diagnóstico, intervención, monitoreo y seguimiento en nutrición.

33. Seleccionará fuentes de información confiables para su formación académica y profesional.

34. Redactará propuestas de investigación para ser aplicadas a través de la intervención nutricional.

35. Manifestará una actitud empática y solidaria en la aplicación de procesos de evaluación e intervención nutricional, sustentados, a su vez, en evidencia científica.



OPORTUNIDADES DE EMPLEO

La Nutricionista/Dietista graduada en la PUCPR una vez obtiene su licencia, luego de pasar el examen de reválida está cualificada para trabajar como:

Dietista Administrativa en: Hospitales, Instituciones de Cuidado extendido, Instituciones Correccionales, Industria Hotelera, Cafeterías comerciales de la industria farmacéutica y Programas federales como: Head Start, WIC y Comedores Escolares

Dietista Clínica en: Hospitales, Instituciones de Cuidado extendido, Centros Renales, Clínicas para el Manejo de Sobrepeso y Obesidad, Hospitales Psiquiátricos, Centros de Salud primarios, Clínicas especializadas para el manejo de la Diabetes,

Dietista Clínica en áreas de educación en Nutrición- en Programas como Head Start, WIC, Extensión Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), Comedores Escolares, Clínicas de salud con enfoques en prevención y tratamiento de sobrepeso, obesidad, diabetes mellitus y enfermedades cardiovasculares entre otros.

Dietista en la industria farmacéutica: En el área de ventas y mercadeo de productos nutricionales, vitaminas y medicamentos utilizados para la terapia de diabetes, sobrepeso, condiciones renales entre otros. A su vez la industria farmacéutica tiene programas de educación en nutrición y salud que

son una gran oportunidad de empleo para nuestros futuros egresados.

Dietista en los medios de comunicación: Los estudiantes graduados del Programa obtendrán las herramientas para educar en nutrición utilizando las diversas plataformas de comunicación masiva. Este conocimiento le permitirá impulsar sus propios negocios en consultoría clínica y trabajar en colaboraciones con distintas entidades y corporaciones.

Dietista empresaria – Los egresados del Programa contarán con las herramientas para crear sus oportunidades de empleo en el área de servicios como dietistas/nutricionistas en la práctica privada donde pueden optar por ser proveedoras de las aseguradoras de salud. A su vez pueden ofrecer servicios de consultoría para la creación de menús a entidades y negocios como los centros de cuidado infantil, centros de cuidado de personas de edad avanzada y restaurantes entre otros.

Dietista Conferenciantes en temas de Nutrición y Salud – Tienen la oportunidad de dedicar su práctica profesional a ofrecer cursos de educación continua en temas de nutrición y salud, lactancia y seguridad en el manejo de alimentos.

Existen oportunidades reales de empleo para los estudiantes graduados del Programa Coordinado de Bachillerato en Ciencias en Nutrición de la PUCPR



Academy of Nutrition
and Dietetics

ACREDITACIONES

El Programa Coordinado de Bachillerato en Ciencias en Nutrición y Dietética de la Pontificia Universidad Católica de PR, recinto de Ponce cuenta con la licencia de la Junta de Instituciones Postsecundarias desde el 13 de octubre de 2020.

ACEND – A su vez cuenta con la candidatura de acreditación de Accreditation Council for Education in Nutrition and Dietetics (ACEND) vigente desde el 23 de octubre de 2021 hasta 23 de octubre 2024.

ORGANIZACIONES ESTUDIANTILES

Los estudiantes del Programa Coordinado pueden ser miembros de la Academia de Nutrición y Dietética desde su primer año de estudios en el Programa Coordinado de Bachillerato en Ciencias en Nutrición y Dietética

REQUISITOS DE ADMISIÓN

Promedio General

3.00 o más en una escala de 4.00

College Board

2,250 puntos o 450 puntos o más en las materias luego de la conversión del examen a 5 partes

Entrevista

Proceso de entrevista con la directora del Programa en un panel de 3 profesores.

Ensayo

Los estudiantes interesados deben redactar un ensayo sobre su interés en el campo de las ciencias en nutrición y dietética.

CONTACTOS:

Lic. Vivian E. Rodríguez Mori,
RDN, LND, DE, CAWM, JD, directora del
Programa Coordinado en Nutrición
vivian_rodriguez@pucpr.edu
(787) 841- 2000 ext. 1777

Miriam Deida Colón, Ed.D., directora
Departamento Interdisciplinario de
Educación, Salud y Moda, PUCPR
(787) 841-2000 ext. 1735
Fax. (787) 651-2016

Wanda E. Rodríguez González, secretaria
Departamento Interdisciplinario de
Educación, Salud y Moda, PUCPR
(787) 841-2000 ext. 1735
Fax. (787) 651-2016

Prof. Ana I. Báez Rodríguez, decana
Colegio de Educación
2250 Boulevard Luis A. Ferré Suite 550
Ponce, Puerto Rico 00717
(787)841-2000, exts. 1720 ó 1721

Hecmir Clavell González, oficial administrativo
Decanato de Educación, PUCPR
Edificio Perea
oficina 133 - Suite 550
787-841-2000 ext. 1720
Fax. 787 651-2016

PROGRAMA COORDINADO DEL BACHILLERATO EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

